

Karp z pieczonymi warzywami

45–55 Min

Przygotowanie

1. Umyj karpia i natnij kilkakrotnie skórę. Dopraw solą morską Kotányi i pieprzem Kotányi.
2. Pokrój warzywa korzeniowe na kawałki wielkości kęsa i rozłóż je na blasze do pieczenia. Dodaj, czosnek, liście laurowe Kotányi i kminek Kotányi. Wymieszaj wszystko z łyżką oliwy z oliwek.
3. Dodaj karpia, a następnie skrop całość odrobiną oliwy z oliwek.
4. Piecz w piekarniku w temperaturze 180°C przez około 30–40 minut, aż ryba będzie całkowicie upieczona, a warzywa ładnie się zarumienią.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

1 szt	Świeży karp, około 1.5 kg
0.5 kg	Warzywa korzeniowe według uznania
2 łyżki	Oliwa z oliwek
2 szt	Ząbek czosnku
1 łyżeczka	Sól Morska gruboziarnista jodowana
0.5 łyżeczki	Pieprz Czarny mielony
3 szt	Liść laurowy
1 łyżeczka	Kminek cały